

## Zupa borowikowa z makaronem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>masło klarowane</b>	3 łyżki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>ząbki czosnku</b>	2 sztuki
<b>borowiki</b>	100 gramów
<b>tymianek</b>	1 łyżka
<b>bulion warzywny</b>	1 litr
<b>makaron</b>	200 gramów
<b>sól</b>	do smaku
<b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>śmietana 18 proc</b>	100 mililitrów
<b>pietruszka zielona</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone borowiki płuczemy pod bieżącą wodą, następnie namaczamy je w wodzie przez całą noc.

Na patelnię dajemy masło klarowane, cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek i namoczone prawdziwki.

Przyprawiamy tymiankiem i podsmażamy na wolnym ogniu przez około 15 minut.

Kiedy grzyby są gotowe ściągamy je z ognia, a do osobnego garnka wlewamy wodę z borowików, bulion warzywny, podsmażone grzyby oraz makaron.

Całość gotujemy przez około 15 minut. Kiedy makaron jest już miękki doprawiamy zupę solą morską, kolorowym pieprzem i wlewamy słodką śmietankę.

Tak przygotowaną zupę można podawać z posiekaną zieloną pietruszką.

